

# Perdrix rouge et raisins marinés au Whisky

*Christian Têtedoie  
Restaurant La vouête  
chez Léa, Lyon*



1 perdrix rouge évidée 🍗  
ficelée, plumée et flambée  
1 poignée de girolles rapidement  
passées sous l'eau et quelques  
pleurotes taillées de façon  
irrégulière  
garniture :  
1 carotte  
1 petit oignon  
1 demi-blanc de poire au haché  
120 g de beurre fermier  
1 pomme de terre pelée et lavée  
10 cl de whisky Aberlour  
15 ans d'âge  
5 gros raisins (sans pépins)  
marinés dans le whisky  
5 cl de fond de volaille réduit  
sel et poivre du moulin

1 – **Pomme de terre « paillasson »** : râpez la pomme de terre. Salez et poivrez. Faites cuire à la poêle dans 50 g de beurre clarifié (ou dans l'huile) environ 20 min (retournez-la à mi-cuisson). Salez et poivrez le paillasson qui doit avoir la consistance d'une grosse crêpe. Réservez au chaud.

2 – **Faites suer les champignons**. Salez l'intérieur et l'extérieur. Faites suer les champignons. Réservez au chaud. Donnez un tour de poivre sur la perdrix. Faites-la dorer de chaque côté dans 40 g de beurre (en faisant attention à ne pas le brûler). Ajoutez la garniture de légumes. Secouez. Laissez cuire 5 min. Disposez dans une marmite puis réservez, avec le couvercle, au four.

3 – **Remettez la marmite sur le feu**. Arrosez la perdrix avec la marinade de raisin et le fond de volaille. Ajoutez quelques raisins marinés. Flambez. Faites reposer la perdrix hors du feu. Grattez les sucs de cuisson. Chinoisez la sauce. Ajoutez 20 g de beurre. Emulsionnez la sauce au fouet. Rectifiez l'assaisonnement.

4 – **Au moment de servir** : découpez la perdrix rouge en commençant par dégager les cofres. Découpez les suprêmes en aiguillettes (avec la peau). Disposez-les sur l'assiette avec les cuisses. Arrosez de sauce whisky réduite aux raisins. Décorez avec deux grains de raisins au whisky sur le côté, un triangle de pomme de terre paillasson et les champignons. Servez chaud.